

# EVERCLAR

**Chiarificante & Stabilizzante esente da Allergeni**

## CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

R&D EVERINTEC, per rispondere alla recente richiesta di nuovi coadiuvanti privi di allergeni, ha sperimentato e testato con successo EVERCLAR nella stabilizzazione dei VINI BIANCHI e ROSATI

EVERCLAR risulta più efficace del "Caseinato di Potassio" per l'adsorbimento di catechine e leucoantociani; rispetto a questo storico coadiuvante EVERCLAR offre i seguenti vantaggi:

- adsorbe gli enzimi ossidasici
- migliora la stabilità proteica
- provoca sedimenti ridotti e compatti
- migliora la filtrabilità

"EVERCLAR è il coadiuvante idoneo per aumentare la longevità dei vini, migliorarne il quadro sensoriale generale, ottenendo nel contempo la stabilità proteica."

EVERCLAR è un coadiuvante ad elevata disperdibilità che rispetto ad altre proteine:

- non contiene componenti sospetti di cedere allergeni (es.: Caseina, Caseinato di Potassio, Albumina d'uovo)
- non provoca schiuma
- dopo la dispersione in acqua, la soluzione ottenuta rimane stabile per varie ore

## USO E DOSI

30-50g/hL nei mosti fiore ; 50-70g/hL nei mosti torchiati; 20-40g/hL nei vini

Sciogliere EVERCLAR in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 preferibilmente con appositi agitatori. Lasciar riposare per qualche ora, rimescolare ed aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio

## COMPOSIZIONE

Proteine esenti da allergeni, Silici selezionate, Montmorillonite purissima, polimeri di sintesi

## CONFEZIONI

Sacco 15 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.